



## Eiker Sundvolden 200 g

Sundvoldosten er en halvfast rødkittost på pasteurisert kumelk tilsatt ramsløk fra Eiker Gårdsysteri.

Sundvoldosten ble til ved et samarbeid med Sundvolden Hotell, derav navnet. De lager all ost på egenprodusert melk og modnet minimum 3 måneder.

Eiker Gårdsysteri ligger i Hokksund i Buskerud, og eies og drives av Ida og Even. De har ca 60 frittgående kuer, dyrevelferd er høyt prioritert, og de bestemmer selv når de vil melkes, spise og sove, altså et tidsmessig løsdriftsfjøs. Kuene melker ca 2,8 ganger i døgnet, de kan ligge på egne kumadrasser og kan klø seg på en spesialdesignet roterende kubørste, der de har fri tilgang til ferskt fôr. Eiker Gårdsysteri har i tillegg til ysteri, en gårdsbutikk og et selskapslokale, der man kan se ned i fjøset. Eiker startet osteproduksjon i 2003, og har et rikt ostesortiment, blant annet Camembert, tre modninger av Holtefjellostene, Eikern, Tilsiter, Sundvolden, Hjertebrie med flere. Alle ostene til Eiker er uten konserveringsmidler og tilsetningsstoffer og fôret er spesiallaget for å gi jevn og god kvalitet på melken hele året.

**Produktnummer**

901110

**EPD-nummer**

6499891

**Antall i kartong**

6



\* 6 4 9 9 8 9 1 \*

Sundvoldosten smaker utmerket alene på usaltet kjeks, baguette, knekkebrød eller brødskiven, eller tilberedt på et ostefat. Osten har gode smelteegenskaper. Riv osten over pasta og pizza eller bruk som smakstilsetning i sausen.

Osten er en halvfast til fast rødkittost med lys gul ostemasse som er tilsatt små biter av ramsløk. Modnet minimum 3 måneder.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

